

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

« 26 » августа 2019 года

№ 296

**О назначении ответственного за
качество и безопасность получаемой
и выдаваемой продукции**

Во исполнение приказа департамента образования Белгородской области от 01.04.2014 г. №1086 «Об утверждении Положения об организации рационального питания детей и подростков образовательных учреждений Белгородской области », приказа департамента образования Белгородской области от 12.08.2014 г. №9- 06/5485-ВА «Об организации школьного питания», приказа департамента образования Белгородской области от 06.07.2015 г №3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания», в целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения организованного начала нового учебного года и обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке

приказываю:

1. Усилить контроль за качеством продукции, поступающей на пищеблок.
2. Создать приемочную комиссию в составе:
Председателя комиссии: Тараника А.А.-директора школы
Членов комиссии:
Артёмову Г.Н кладовщик, член комиссии,
Михайленко В.И. - кладовщик, член комиссии,
Парасоцкая А.А.-повар, член комиссии.
Пономаренко О.И.- повар, член комиссии
- 3.Обязать комиссию выполнять следующие функции;
 - ежедневно осматривать поставляемую на пищеблок школы и выдаваемую продукцию;
 - проверять соответствие качества и комплектации поставляемой продукции контрактам и сертификатам качества;
 - в случае необходимости составлять акты возврата на основании претензий к качеству поставляемой продукции и производить замену согласно условиям контракта.
- 4.Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на кладовщика Михайленко В.И .вменив в её обязанности:
 - проведение проверок качества продуктов при их поступлении на склад и

пищеблок;

- проверять правильность хранения продуктов питания,

-осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;

-ведение документации по организации питания: карточки-раскладки, 10-дневное меню, ежедневное меню;

-контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;

-контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока в соответствии с раздаточной ведомостью;

-осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока;

-осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;

- осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

- оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи.

5. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке возложить на поваров Пономаренко О.И. и Парасоцкую А.А.

6.Раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов после ее приготовления

7.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор школы



А.Тараник

С приказом ознакомлены:

Тараник А.А.

Артёмова Г.Н.

Парасоцкая А.А.

Пономаренко О.И.

Михайленко В.И.

(Handwritten signatures of Taranik A.A., Artyemova G.N., Parasotskaya A.A., Ponomarenko O.I., and Mikhailenko V.I.)